KitchenAid®

キッチンエイド・ミキサー

取扱説明書

型式 KSM150シリーズ

お客様用

保証書付

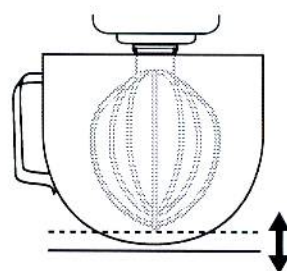
●このたびは、当社のキッチンエイド・ミキサー(KSM150シリーズ)をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
●お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

お問い合わせの多い項目を

●撹拌部品の使い分けについて

➡ P.11をお読みください。

●撹拌部品とボウルのすき間を調節する。

➡ P.15をお読みください。

●生地を作る場合の、仕入量のめやす

➡ P.16をお読みください。

●生地を上手に撹拌するための速度のめやす

➡ P.17をお読みください。

探しやすくしました。

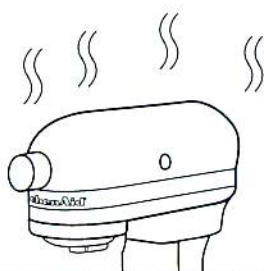
- モーターの回転数が落ちた。
- モーターの回転数が一定しない。
- モーターが回転しない。

➡ **P.31をお読みください。**

- 自動的に撹拌が止まった。

➡ **P.15をお読みください。**

- モーターヘッドが熱くなった。

➡ **P.15をお読みください。**

- 作動中のモーターの音が気になる。

➡ **P.30をお読みください。**

目　次

本機をお使いになる前に

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

【注意喚起シンボルとシグナル表示の例】

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

【図記号の例】

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

本機の使用にあたって必ず守ってください

⚠警　告

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

専用電源

●電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

電気工事

●アース工事を必ずおこなうこと

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。（電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。）アース線は、電源プラグに付いている緑色の線です。コンセントの近くのアース端子に接続してください。

アース工事

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

屋外禁止

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

湿気禁止

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

禁　止

●電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検清掃

⚠警　告

●室内・室外にある漏電遮断器が「OFF（切）」に作動したときは、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを「ON（入）」にすると、感電や火災の原因になります。

連　絡

●機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。

接触禁止

●お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

ガス栓閉

●電源コードやプラグが損傷した場合、またはミキサー本体を落としたり破損させた場合は使用しないこと

損傷したまま使用しますと、やけどや感電、火災などの原因になります。

禁　止

●修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

分解禁止

●改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、感電、火災の原因になります。

改造禁止

●廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと幼児などがケガをする原因となります。

専門業者

⚠注　意

●丈夫で平らな据付け台に水平になるように置くこと

置く場所に不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

水平据付

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

禁　止

●熱器具の近くに置かないこと

熱で本体が損傷したり、故障の原因になります。

熱器具禁止

●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になることがあります。

可燃物禁止

●本機にもたれたり、乗ったりしないこと

本機の転倒によるケガの原因になります。

禁　止

●電源コードをテーブルなどの据付け台の端から垂らさないこと

物や体が電源コードにひっかかり、本機の転倒によるケガの原因になります。

禁　止

●無理な姿勢で本機を持ち上げないこと

本機は重いので、腰への負担がかかります。

禁　止

⚠注　意

●清掃するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットして機械を止め、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になることがあります。

プラグを抜く

●ご使用にならない場合は、必ず速度調節レバーを「0」にセットして、電源プラグをコンセントから抜くこと

誤って速度調節レバーが「ON」状態になると、撹拌部品が作動し、ケガや故障の原因になります。

プラグを抜く

●保管の際は、横倒しにしないこと

グリス漏れの原因になることがあります。

禁止

●漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作確認

●本機を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

テープ止め

本機の操作時には必ず守ってください

⚠警　告

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

●異常時は、速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を「OFF（切）」にしてすぐお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

専用電源切

●本機を本来の機能以外の目的に使用しないこと

ケガや故障の原因になります。

禁　止

●標準装備の平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック以外の撹拌部品は使用しないこと

ケガや故障の原因になります。

禁　止

●撹拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の材料の寄せ集めをしないこと

撹拌部品に巻き込まれ、ケガの原因になります。

禁　止

●使用中は、手、毛髪、衣類を、標準装備の撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないよう遠ざけること

撹拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。

接触禁止

●お子様の手が届く場所で使用しないこと

目を離したときに撹拌部品に触れ、ケガをする恐れがあります。

禁　止

⚠警　告

●お子様に器具を使わせたり、おもちゃにさせたりしないこと

ケガの原因になります。

禁　止

●電源プラグをコンセントに差し込むときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットすること

速度調節レバーが「ON」状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に撹拌部品が作動し、ケガの原因になることがあります。

「0」セット

●撹拌部品、ボウル、オプション部品の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットし、電源プラグを抜くこと

ケガの原因になります。

プラグを抜く

⚠注　意

●使用中は、モーター・ヘッド部は高温になることがあるため、触れないこと

やけどの原因になることがあります。

接触禁止

●撹拌部品、ボウルを本体に確実にセットし、モーター・ヘッドを確実にロック位置にセットすること

部品が本体からはずれ、ケガの原因になります。

セット確認

本機のクリーニング時には必ず守ってください

⚠警　告

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

●本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

水掛け禁止

⚠注　意

●清掃するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットして機械を止め、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になることがあります。

プラグを抜く

●撹拌部品、ボウル、オプション部品など食材と接する部品は使用後、必ず洗浄、清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

洗浄・清掃

●撹拌部品、ボウル、オプション部品の洗浄、清掃は、本体から取り外しておこなうこと

電源プラグを抜き忘れ、速度調節レバーが「ON」状態になるとケガの原因になります。

本体から取り外す

●洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

洗い流す

据付けについて

据え付ける場所として、次のことに注意してください。

❶ **水平で丈夫な調理台に、水平になるように据え付けてください。**
調理台が傾斜していたり不安定ですと、転倒するおそれがあり危険です。

❷ **電源を接続してください。**
本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。
コンセントの近くにアース端子を設け、アース線をアース端子に接続してください。

❸ **本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。(電源コードの長さ：1.5m)**

❹ **本体と電源コードに、水が掛からないところに据え付けてください。**

❺ **アースは必ず取ってください。**
アースは、電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。
アース線は、電源プラグより出ている緑色の線です。

❻ **お子様の手が届く場所で使用しないでください。**

❼ **屋外で使用しないでください。**

❽ **熱器具の近くに置かないでください。**

❾ **電源コードをテーブルなどの据付け台の端から垂らさないでください。**

お願い

- **撹拌部品（標準装備）やボウルは清掃してありますが、念のために、ご使用前にもう一度清掃してください。詳細は「洗浄と清掃」のページをご覧ください。**
- **保管の際、横倒しにしないでください。モーターヘッドの境目からグリスが漏れることがあります。**

各部の名称とはたらき

●本機は、食材を撹拌処理する機械です。

食材の撹拌処理以外には使用しないでください。

モーター・ヘッド
本機を作動させるモーターが内蔵されています。

ブラシホルダーキャップ(左右)
カーボンブラシを点検交換するときに外します。

アタッチメントハブ

アタッチメント固定ノブ

速度調節レバー(電源スイッチ兼用)
電源のON、OFFおよび撹拌速度調節をするレバーです。

モーター・ヘッド・ロッキング・レバー (図示されていません)
モーター・ヘッドの上下動を固定・解除するレバーです。

平面ビーター
(撹拌部品)

ビーター
撹拌時、ビーター全体が、ビーター・シャフトの回転と逆方向に回転します。

ボウル
(ステンレス)
材料を入れる容器です。

ビーター・シャフト
平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフックなどの撹拌部品（標準装備）を取り付け、ボウル内の材料を撹拌します。

取手

電源コード

ボウル締め金板
ボウルを固定、支持する金具です。

ドゥーフック
(撹拌部品)

アース線

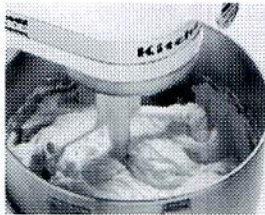
電源プラグ

ワイヤー・ホイップ
(撹拌部品)

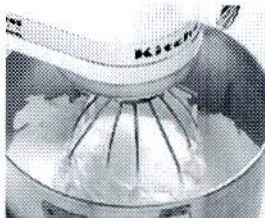
流し込みシールド

撹拌部品と特長

撹拌部品（平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥーフック）は標準付属品です。
撹拌部品はそれぞれ、撹拌する食材や粘度などにより使い分けをしてください。

平面ビーター

粘度の高い材料の混合･撹拌に使用します。

例：ケーキ、ビスケット、パイ菓子、クリーム状フロスティング、クウィック･ブレット、ミートローフ、クッキー、マッシュ･ポテト、クッキー生地、パウンドケーキ等薄力粉を使用する生地など

ワイヤー・ホイップ

空気を含ませる必要のある混合に使用します。

例：卵、卵白、マヨネーズ、ホイップ・クリーム、スポンジ・ケーキなど

ドゥーフック

パン生地、ピザ生地など重い生地の混合と練り混ぜに使用します。

例：食パン、ロールパン、パスタ生地など強力粉を使用する生地など

※上記に記載している、それぞれの撹拌部品の例は一例となります。3種類の撹拌部品（標準付属）と速度調節レバーの組み合わせによって、食材に合った生地づくりや生クリームのホイップを作ってください。

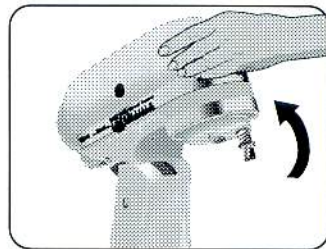
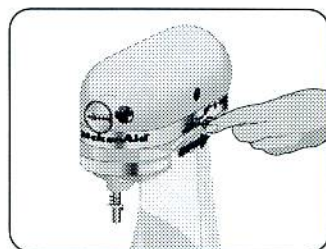
操作のしかた

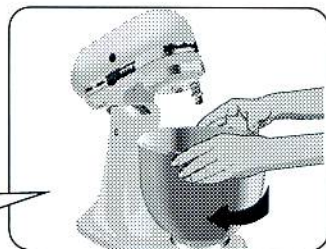
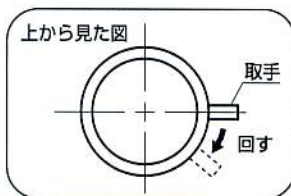
ミキシングのスタートのしかた

⚠警告 ●**撹拌部品、ボウル、オプション部品の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットし、電源プラグを抜くこと**
ケガや感電の原因になります。

1 モーター・ヘッドを上げます。

❶ モーター・ヘッド・ロッキング・レバーを後の位置にし、モーター・ヘッドのロックを外してください。

❷ モーター・ヘッドを上に持ち上げてください。

2 ボウルを取り付けます。

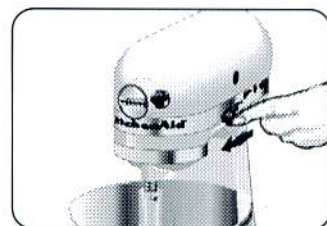
❶ ボウルの取手を図と同じ位置にくるようにして、ボウル締め金板に置き、時計方向にゆっくりと回してください。
ボウルの取手の位置が3時の位置から4時の位置にくるように回してください。

3 撹拌部品(平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック)を取り付けます。

❶ 撹拌部品の取付部をビーター・シャフトにはめ込み、できる限り上に押し上げ、反時計方向に回してビーター・シャフトのピンに引っかけてください。

モーター・ヘッドを下げ、ロックします。

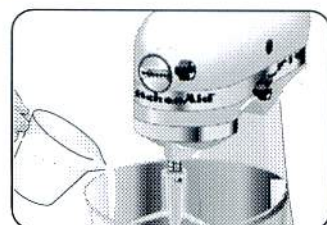
❶ モーター・ヘッドを両手で支えゆっくりと降ろしてください。完全に下がっていることを確認してください。

❷ モーター・ヘッド・ロッキング・レバーを手前のロックの位置にし、ヘッドが上がらないか確認してください。

●ミキシング中、モーター・ヘッドは常にロックした状態にしてください。

材料を入れます。

（材料の量が少ない場合はモーター・ヘッドを下げる前に入れても結構です。）

●仕込み量の限度は「仕込量のめやす」を参照してください。

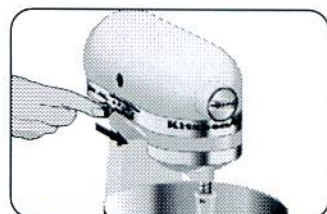
●生地の作り方により水分量を少なくする場合はミキシング時の回転状態を見て仕込み量を減らしてください。

電源プラグを専用コンセントに差し込みます。

⚠警告 **●電源プラグをコンセントに差し込む時は、必ず速度調節レバーを「0」にセットすること**

速度調節レバーが「ON」状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に撹拌部品が作動し、ケガの原因になることがあります。

速度調節レバーをスライドして、撹拌をスタートします。

❶ 速度調節レバーを下向きに軽く押さえながらスライドしてください。

❷ ボウルから材料が飛び散るのを防ぐため、必ず低速にセットしてから、徐々に望ましい速度に上げてください。
速度の調節は「速度調節のめやす」を参照してください。

⚠警告 **●使用中は、手、毛髪、衣類を、標準装備の撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないよう遠ざけること**

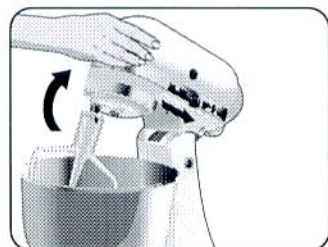
撹拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。

ミキシングの終了のしかた

1 速度調節レバーを「0」にし、電源プラグを抜きます。

⚠警告 ●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと
感電の原因になることがあります。

2 モーター・ヘッドを上げます。

❶ モーター・ヘッドのロックを外し、モーター・ヘッドを上に持ち上げてください。

3 撹拌部品（平面ビーター、ワイヤー･ホイップ、ドゥーフック）を取り外します。

❶ 撹拌部品を、できる限り上に押し上げて、時計方向に回し、ビーター・シャフトのピンから外してください。

4 ボウルを取り外します。

❶ ボウルを反時計方向に回し、取手を持ってボウル締め金板から外してください。

粘度の高い生地などを処理すると硬く締まることがあります。
そのときは、本体をしっかりと押さえた状態でボウルを反時計方向に回してください。

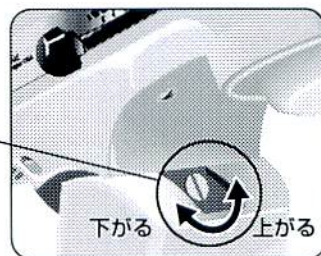
❷ モーターヘッドを両手で支えてゆっくりと下げ、ロックをかけてください。

お願い

● **撹拌部品とボウルのすき間調節について**

工場出荷時、撹拌部品はボウルの底に触れないよう調節してあります。
何らかの理由で撹拌部品がボウルの底に当たっていたり、底から離れすぎている場合は以下のように修正してください。

❶ モーター・ヘッドを持ち上げてください。

❷ 撹拌部品を上げるには、モーター・ヘッドのジョイント部にあるマイナスのネジを反時計方向に、下げる場合には時計方向に回してください。

● **モーター保護装置について**

本機には、モーター保護装置が内蔵されています。モーターに無理がかかった場合、自動的に撹拌が止まります。この場合は『速度調節レバー』を「0」にした後、その原因を取り除き、3分間以上機械を停止してください。

● **モーター・ヘッド部の熱について**

使用中モーター・ヘッド部が熱くなることがあります。これは負荷の大きいものを長時間にわたってミキシングした場合、モーターが熱を持つためで故障ではありません。異常に熱を持つ場合は、機械がさめるまで（約45分間）待ってから、再度ご使用ください。

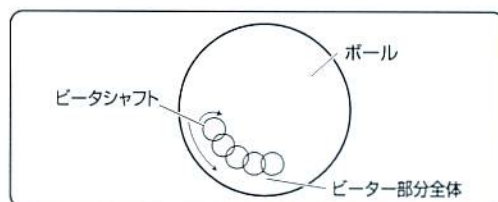
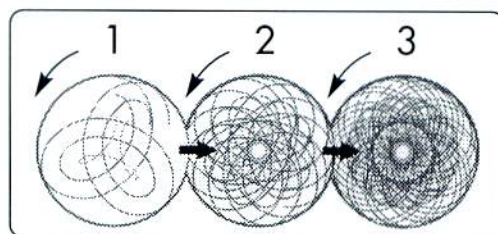
● **本機の1回の連続運転時間は、最高15分（15分定格）です。**

- 15分定格とは、15分間は連続して運転できるということです。ただし、使用上の注意として、その後15分以上は機械を休ませてください。
- 定格時間（15分）を超えた長時間運転をしますと、モーターが異常に過熱し、モーターの寿命が短くなったり、機械内部の部品が破損して故障の原因になります。

上手にお使いいただくために

独自のプラネタリー・ミキシング・アクション

キッチンエイドのすぐれた撹拌力と均一な仕上がりの理由は、ビーター・シャフトの動きにあります。

●ビーター部分全体とビーター・シャフトがそれぞれ反対方向に回転することで、同一軌跡を描かずに材料を撹拌します。

●右図は撹拌部品で出来た軌跡を示しています。

仕込量のめやす

KSM150シリーズ		
品　名	最　大	最　小
スポンジ系 (全卵の量)	生地で660g (卵L玉 約6個)	100g
メレンゲ (砂糖：卵白=2：1)	690g	150g
生クリーム(シャンティー) (生クリーム：砂糖=10：0.8)	1,100g	220g
パウンドケーキ (薄力粉使用)	生地で1,500g	生地で450g
バター使用のパン生地 (強力粉使用)	生地で800g	生地で200g

注1）処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。

注2）キッチンエイド・ミキサーは、機種の能力（仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間）の限度を超えて使用されますとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部の回転歯車が破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。

注3）連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。

注4）粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。
また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。

注5）全卵≒60gで算出しています。

注6）パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業はお避けください。又、連続撹拌はお避けください。

速度調節のめやす

速度調節レバー

速度数	使用例
① かき混ぜる	●ゆっくり混ぜたり、調合したり、つきつぶしたり、全てのミキシング手順の始めに適しています。 ●練ったたねに小麦粉と乾燥した材料を加えるとき。 ●乾燥した材料に液体を加えるとき。 ●粘りけの強いたねを合わせるとき。
② ゆっくりのミキシング	●ゆっくりの撹拌、すりつぶし、かき混ぜに適しています。 ●粘りけの強いものを撹拌するとき。 ●じゃがいもや他の野菜をすりつぶすとき。 ●ゆるいたねを撹拌するとき。 ●イーストを混ぜてドゥーを練るとき。
④ ミキシング 撹拌	●クッキーのような、やや手応えのあるたねを混ぜるのに適しています。 ●砂糖とショートニングをクリーム状にするとき。 ●メレンゲのために砂糖を卵白に加えるとき。 ●ケーキ・ミックスのために中ほどの速度を使うとき。
⑥ 撹拌 クリーム状に練る	●撹拌やクリーム状にしたり、中ほどの速さのホイップに適しています。 ●ケーキ、ドーナツ、その他のたねのミキシングの仕上げ。 ●ケーキ・ミックスのために高速を使うとき。
⑧ 高速撹拌 泡立て	●生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。
⑩ 高速の泡立て	●少量の生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。

*速度調節レバーは上記速度数の間にセットすることもできます。
*粘りけの強いピザの生地や、パン生地などをミキシングする場合は、「速度4」以下にしてください。
（「速度4」以上の高速運転は絶対にしないでください。）
*使用例は参考レベルになります。量と食材の状態によっては変動することがありますのでご注意ください。

ミキシングのヒント

練り物またはパンだねを注意して見て望ましい状態になるまで混ぜてください。
適当なミキシング速度を決める参考に、「速度調節のめやす」をご覧ください。

材料の添加

大半の練り物、特にケーキとクッキーの生地をつくるときにおこなう標準的手順は、以下のように加えて行きます。

①乾燥した材料の1/3
②液体の材料の　1/2
③乾燥した材料の1/3
④液体の材料の　1/2
⑤乾燥した材料の1/3

●撹拌部品（標準装備）は平面ビーターを使用します。

❶ 各材料が均一に混ざるまで「速度1」を使用します。
❷ 徐々にお望みの速度に上げます。

材料は動いているビーターの上に直接入れるのではなく、常に、できるだけボウルの側面近くに入れてください。
流し込みシールドを使うと、材料の添加が容易になります。

お願い

ボウルの底の材料が十分に混ざっていない場合、ビーターが十分ボウルに接近していません。
「ビーターとボウルの調節について」を参照して調節してください（P15参照）。

ケーキ・ミックス

●撹拌部品（標準装備）は平面ビーターを使用します。

●市販のケーキ・ミックスを混ぜるとき、中速度には「速度4」を、高速度には「速度6」を使ってください。

●パッケージの作りかたに示されている時間、撹拌してください。

ナッツ、レーズン、砂糖漬けフルーツの添加

●上記の材料は「速度1」で、ミキシングの最後に混ぜ合わせてください。

●パンやケーキを焼いている間にフルーツやナッツが焼皿の底に沈まないように、生地はある程度のかたさが必要です。

●粘りけのあるフルーツは、小麦粉をまぶすと生地に均一に混ざります。

ゆるいたねを混ぜる場合

●飛び散りを防ぐために、必ず低い速度で混ぜてください。

●たねに粘度が出てから速度を上げてください。

ホイッピングのヒント

卵　白

●撹拌部品（標準装備）はワイヤー・ホイップを使用します。

❶ 室温にもどした卵白を、よく水気をふきとったボウルに入れます。
❷ 飛び散らないように、低速でスタートさせます。
❸ 徐々に速度を上げながら、卵白が必要な固さになるまで泡立てます。

量	速　度
卵白3ヶ分	徐々に10まで上げる
卵白4～5ヶ分	徐々に8まで
卵白6ヶ分以上	徐々に6まで

●泡立て状態の段階

泡　状	気泡が大きくて不均一。
泡立ち初め	空気の泡が細かく、全体に白っぽくなってくる状態。
ソフト・ピーク	ワイヤー・ホイップを離すと、泡の角が立ち、先端が下を向く。
やや固め	ワイヤー・ホイップを離すと、先はとがっているが、柔らかい角が立つ。
固くしっとりとした状態	ワイヤー・ホイップを離すと、先のとがった固い角が立つ。色が均一でつやがある。
固く乾いた状態	ワイヤー・ホイップを離すと、先のとがった固い角が立つ。色がまだらになり、つやのない状態。

生クリーム

●撹拌部品（標準装備）はワイヤー・ホイップを使用します。

❶ あらかじめ冷やしたボウルに生クリームを入れます。
❷ 飛び散らないように、低速でスタートさせます。
❸ 徐々に速度を上げながら、必要な固さになるまで泡立てます。

量	速　度
1/2カップ	徐々に10まで上げる
1カップ	徐々に8まで
2カップ	徐々に8まで

●泡立ての段階

濃度のつき始め	クリームに濃度が出て、カスタード状になった状態。
形ができはじめる状態	ワイヤー・ホイップを離すとフワッとした角が立つ。デザートやソースなどの調理で、他の材料と混ぜるのに適した固さ。
固い状態	クリームはしっかりと立ち、ワイヤー・ホイップを離すとピンと角が立つ。デザートやケーキのトッピング、クリーム・パフにつめるのに適した固さ。

お願い

ホイップされているクリームの固さは、ほんの数秒で変わってしまいます。
泡立てすぎないよう、ホイッピングの間はクリームから目を離さないようにしてください。

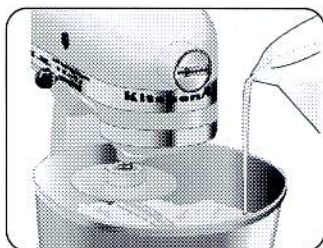
イースト入りパンのドゥーの混ぜかたとこねかた

❶ボウルを取り付けてからドゥーフックをビーター・シャフトに取り付けます。

❷1～2カップの小麦粉を残して、イーストを含む全ての乾燥した材料をボウルに入れます。

❸モーター・ヘッドを下げてロックしてください。

❹「速度2」にして、約30秒間材料が混ざるまで混ぜてください。

❺「速度2」のままで、30秒から1分間かけて徐々に液体材料を小麦粉ミックスに加えます。

お願い

液体材料を一度に大量に加えないでください。一度に加えますと、ドゥーフックまわりに水たまりができ、ミキシングの進行を遅くします。

❻「速度2」のままで、残りの小麦粉を数回に分けてボウルの側面から軽く振り入れてください。

❼ドゥーがドゥーフックにまつわり、ボウルの側面がきれいになるまで約5分間混ぜます。

❽パンだねがドゥーフックにまつわったら、「速度2」で7～10分間練るか、ドゥーがなめらかで弾力ができるまで練ってください。

❾モーター・ヘッドを上げてドゥーフックを外し、パンだねを取り出してください。
ドゥーの発酵のさせ方、形づけ、焼きかたなどはそれぞれのレシピの手順に従ってください。

お願い

この説明は速混ぜ方法でのパン作りを示しています。従来の方法の場合は、温めたボウルにお湯を入れイーストを溶かし、予備発酵させてください。
1～2カップの小麦粉を除く乾燥した材料と液体材料を加えて、約3分間、または、材料が充分に混ざるまで「速度2」で混ぜてください。
それから、手順❻から❾に進んでください。

パン作りのヒント

キッチンエイド・ミキサーを使用してのパン作りは、手作りによるものとかなり違います。いくらかの練習を要しますが、ポイントさえ押さえられれば、効率のよいパン作りを充分に楽しんでいただけます。
ここでは、お客様にキッチンエイドのパン作りに慣れていただく助けになるように、いくつかのパン作りのヒントを記しました。

●撹拌部品(標準装備)はドゥーフックを使用します。
ドゥーフックの使いかたに慣れるまで、基本的な(食パンのような)簡単なレシピから始めてください。

●パン生地の最大処理量は生地で800gです。絶対に入れすぎないでください。

●料理用温度計を使って、液体材料がレシピに示されている温度であるか確かめてください。
高温の液体はイーストを殺し、一方低温のものはイーストの成長を阻止します。

●パン生地をうまく発酵させるために、全ての材料を室温に温めてください。イーストをボウルで溶かすときは、お湯でボウルを洗って温めておいてください。

●レシピで特に示めされていない限り、通風のない26℃~30℃の暖かい場所でパンを発酵させてください。

●室内の温度と湿度によって、レシピの発酵時間は左右されます。
指先で軽くドゥーを素早く押して、指の穴がそのまま残れば発酵は完了です。

●大半のパンのレシピは使用される小麦粉の量に幅を持たせてあります。パンだねがドゥーフックにまといついて、ボウル側面がきれいになれば、小麦粉の量は充分です。
もしパンだねがベタベタとくっつき、水気が多いようであれば、1度に少しずつ、ゆっくり小麦粉を加えてください。
このとき、決して最大処理量を超えないように注意してください。完全にドゥーになじむまで追加した小麦粉を練り混ぜてください。小麦粉の追加分が多すぎると、乾燥したパンになります。

●パンの種類によりドゥーは異なります。特に全粒粉のドゥーはドゥーフックにまとまらない場合があります。
しかし、ドゥーフックがドゥーと接触していれば、練り混ぜはおこなわれます。

●大量のドゥーをこねる場合や、柔らかいドゥーはドゥーフックの環の上に上がる場合があります。これは、ドゥーが粘っているためで、小麦粉をさらに加える必要があります。早い段階で全ての小麦粉を加えれば、パンだねがドゥーフックに上がっていくことが少なくなります。そのようなレシピの場合、最初に混ぜるときに、小麦粉1カップのみを残し、できるだけ早く残りの小麦粉を加えてください。

●軽くたたいて、中で澄んだ音がしたら、パンは焼き上がりです。
すぐに焼皿から出して網の上で冷ましてください。

流し込みシールド　モデル：KN1PS

撹拌中に粉類などを追加投入する場合、外へ飛ばさずに撹拌することができます。

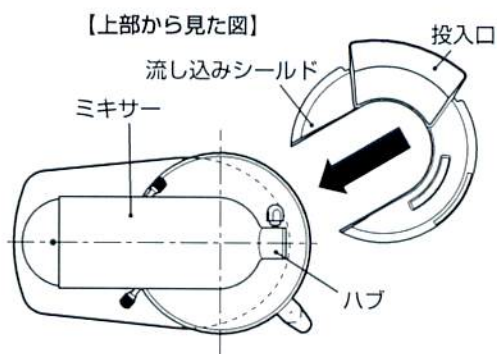
取り付けかた

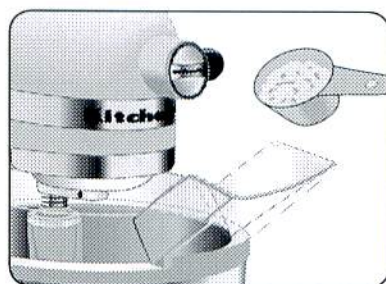
1 速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

2 ミキサーにボウルを取り付けてください。

3 撹拌部品をビーター・シャフトに取り付けてください。

4 モーターヘッドを下げ、ロックしてください。

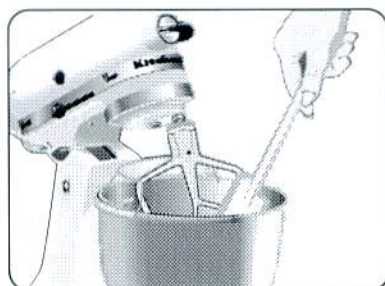
5 ボウルの縁に流し込みシールドをはめ込みます。はめ込むときは、流し込みシールドの投入口部分が、ミキサーのハブに当たらないように、少し斜めの方向からはめてください。

使用方法

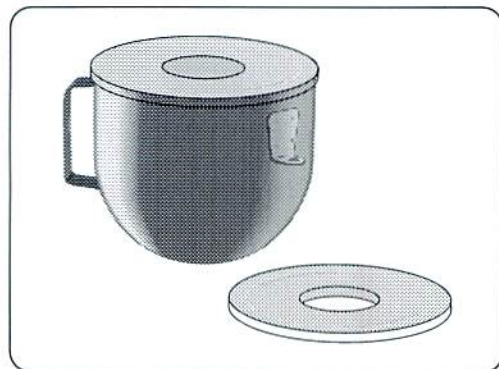
シールドの投入口から材料をボウルに流し込んで使用してください。

ボウルについたものをかき落とすには

1 速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

2 流し込みシールドを取り外してください。

3 モーター・ヘッドを上げた状態にし、ヘラなどでボウルに付いたものをかき落としてください。

4 使用後はお手持ちの食器用中性洗剤を入れた水またはお湯で洗ってください。その後、洗剤成分がなくなるまですすぎ洗いをしてから、水分を拭き取ってください。

オプション

ボウルカバー　　モデル：KBC90N

- 平面ビーター、ドゥーフック、ワイヤー・ホイップをボウル内に入れて収納するとき使用します。
- 材料を容器に入れたまま冷蔵庫で冷やすときに使用します。

＊ボウルカバーを注文した場合は、2枚で1組になります。

ミキサーカバー　　モデル：K45CR

- 使用しない時のミキサーを保護します。
- 綿とポリエステルの合織ですので、洗濯機でも洗えます。
- ミキサーカバーは機械にかぶせるタイプです。

洗浄と清掃

いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」をおこなってください。

●初めて機械を使用する場合。

●食材の処理後は、速やかに毎回。

●1時間以上使用間隔が開く場合。

●30分間使用の度に。(繰り返し処理する場合でも)

基本的な洗浄

❶ **予備洗浄**(各部品を取り外し、水または温水を使って処理物のカスを洗い流す)

↓

❷ **除菌洗浄**(除菌洗浄剤を使用して洗浄する)

↓

❸ **すすぎ洗浄**(水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗剤成分を完全に洗い流す。)

↓

❹ **乾燥**(すすぎ洗い後、水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。)

↓

❺ **アルコール除菌**(アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。)

「基本的な洗浄」は、

●高品質の食品を作る前提条件です。

●雑菌の発生を予防します。

●機械の寿命を延ばします。

基本的な洗浄手順

⚠注意 ●**撹拌部品、ボウル、オプション部品の洗浄・清掃は、本体から取り外しておこなうこと**
電源プラグを抜き忘れ、速度調節レバーが「ON」状態になるとケガの原因になります。

⚠注意 ●**撹拌部品、ボウル、オプション部品は食器洗浄機などは、使用せずにぬるま湯で洗浄してください。**

⚠注意 ●**撹拌部品、ボウルなど食材と接する部品は使用後、必ず洗浄、清掃すること**
洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

⚠注意 ●**洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと**
洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

1 撹拌部品（標準付属）、ボウル、使用したオプション部品

❶ 予備洗浄

①速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

②ご使用になった撹拌部品または、オプション部品を本機より取り外してください。

③水または温水を流しながら、各部品をすすぎ洗いして処理物のカスを流し取ってください。

❷ 除菌洗浄

①洗い桶にぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

②各部品を除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。

お願い

●硬いタワシなどでこすらないでください。
キズがつく恐れがあります。

●清掃には、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。
キズがついたり、破損の原因になります。

❸ すすぎ洗浄

各部品を除菌洗浄剤を使用して洗浄をおこなった後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

❹ 乾燥

すすぎ洗いをした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。

❺ アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

2 ビーターシャフト、本体外装の清掃

⚠警告 **●本体に直接水をかけないこと**
ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

❶ ビーター・シャフトおよび本体外装は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。

❷ すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。

❸ その後、空気乾燥させてください。

❹ 雑菌の発生を予防するため、各部にアルコール除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください。

お願い

本体の清掃には、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。
キズがついたり、破損の原因になります。

お願い

1. 動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を処理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。
洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。
2. 流し込みシールドなどのプラスチック部は高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。
食器洗浄機などは、使用せずにぬるま湯で洗浄してください。
3. 撹拌部品（標準付属）・オプション部品は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。
また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に10分以上漬け置きしないでください。
4. 清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。
傷がついたり、破損の原因になります。
5. 除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。
6. 気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。
7. やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。
8. 除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

【参考】

・除菌洗浄剤およびアルコール除菌剤は、下記のものを推奨します。

除菌洗浄剤(無泡性)

アルコール除菌剤

※除菌洗浄剤（無泡性）およびアルコール除菌剤は、弊社（エフ・エム・アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合は、ご注文ください。

点　検

1ヵ月に1回の点検

⚠注意 **●漏電遮断器は月に1回動作確認すること**
漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

1 漏電遮断器動作確認

❶ 漏電遮断器のテストボタンを指先などで押してください。

❷ 「OFF（切）」に切り換わります。切り換われば正常です。

❸ 「ON（入）」にしてください。

お願い

レバーが「OFF（切）」に切り換わらない場合は、すぐにお買い上げ店へご連絡ください。

1年に1～2回の点検

⚠警告 **●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと**
感電の原因になることがあります。

⚠警告 **●電源コードを傷つけないこと**
加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

⚠警告 **●電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと**
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

1 電源プラグの点検

❶ 電源プラグやコードに異常な発熱や破損、重い物が乗ったり、挟み込まれたりしていませんか？
異常の場合は、すぐにお買い上げ店か専門業者に修理を依頼してください。

❷ 電源プラグの刃と刃の取付面およびコンセントにほこりがついていませんか？
清掃をしてください。

修理を依頼するまえに

⚠警告 ●異常時は、速度調節レバーを「0」にして機械を止め、電源プラグをコンセントから抜くか、本機専用電源を「OFF（切）」にしてすぐお買上げ店へ連絡すること
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

⚠警告 ●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと
感電の原因になることがあります。

⚠警告 ●電源コードやプラグが損傷した場合、またはミキサー本体を落としたり破損させた場合は、使用しないこと
損傷したまま使用しますと、やけどや感電、火災などの原因になります。

⚠警告 ●機械内部の電気装置や配線にさわらないこと
感電する恐れがあります。

⚠警告 ●修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと
異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

「故障かな」と思ったら、まず次のことをお調べください。それでも具合の悪いときは、すぐにお買上げ店にご連絡ください。
ご連絡の際は、型式、製造番号、お買上げ日（最終ページに記載）と故障状況をお知らせください。

速度調節レバーを「ON」の状態にしてもまったく機械が作動しないとき

(1) 停電ではありませんか？
通電するのを待ってください。

(2) 電源プラグが抜けていませんか？
電源プラグを差し込んでください。

(3) 室内・室外にある漏電遮断器が切れていませんか？
「OFF（切）」に作動している場合は、お買い上げ店にすぐに連絡してください。

(4) モーター保護装置が作動していませんか？
モーターに無理がかかっています。
『速度調節レバー』を「0」にした後、原因を取り除き、3分以上機械を停止してください。

作動中のモーターの音が気になる

(1) 機械によって多少音が大きい場合がありますが、異常ではありません。
機械によって、発生する音が異なります。

モーターの回転数が落ちた・モーターの回転数が一定しない・モーターが回転しない

(1)気温の低いところでお使いではありませんか？

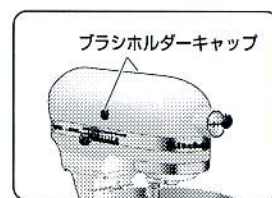
本体内のグリスが硬くなっている場合があります。
5分程度、空運転をおこなってください。グリスが温まりやわらかくなると回転数は、安定します。

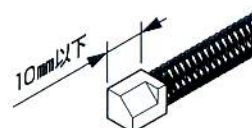
(2)ボウル内の撹拌する食材が負荷の高いものになっていませんか？

処理量を減らすなどして負荷を低くしてください。
本機は、負荷（粘度）が増すにつれて回転数も速度「4」程度まで低下していきます。

(3)本体に内蔵されているカーボンブラシが摩耗している可能性があります。

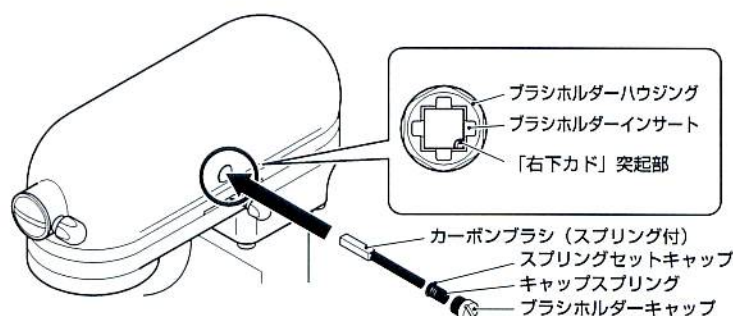
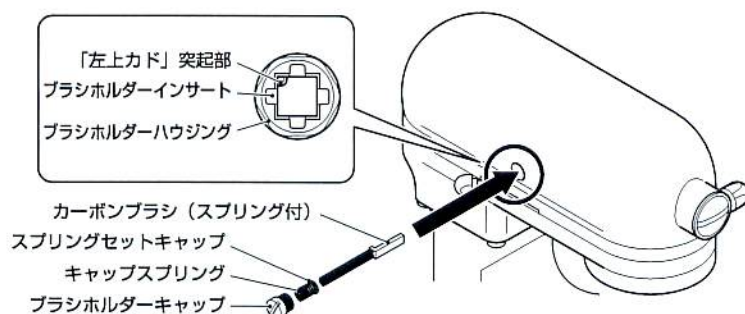
以下の手順で確認してください。カーボンブラシが摩耗して短く（10㎜以下）なっている場合はお買い上げ店にご注文ください。

①本体の左右2カ所にあるブラシホルダーキャップをお手持ちのコインなどを使って反時計方向に回して外してください。

②ブラシホルダーキャップを引き抜き、先端についているカーボンブラシを確認してください。

③カーボンブラシが10㎜以下になっている場合は、新しいものと交換してください。

カーボンブラシの取り付けかた

お願い

- **カーボンブラシ挿入の際、カーボンブラシの向き（カドを落とした面）を絶対に間違えないでください。いったん間違った向きで挿入し、ブラシホルダーキャップを無理にねじ込みますと、カーボンブラシが途中でかみ込み、抜けなくなる恐れがあります。また、機械はモーターが回転せず使用できなくなります。**

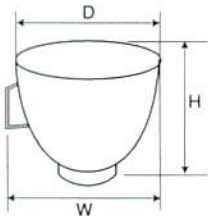
右側面 ブラシホルダーインサート内の奥（暗くて見えにくい）「**右下カド**」に突起部があります。
カーボンブラシは、差し込む際に、カドを落とした面を「**右下カド**」の位置に合わせて、真っ直ぐブラシホルダーハウジングに差し込んでください。

左側面 ブラシホルダーインサート内の奥「**左上カド**」に突起部があります。カーボンブラシは、差し込む際に、カドを落とした面を「**左上カド**」の位置に合わせて、真っ直ぐブラシホルダーハウジングに差し込んでください。

作動中に異音がするとき

(1) ボウルに撹拌部品（標準装備）が当たっていませんか？

お買い上げ店にご連絡ください。
(P15をお読みください。)

モーターヘッド部が異常に熱くなったとき

(1) 負荷の高いものを長時間処理していませんか？

機械がさめるまで（約45分間）待ってから、再度ご使用ください。

モーターがやけた臭いがする

(1) まだ新品ではありませんか？

ご使用を続けるうちになくなります。

仕　様

品　　　名	キッチンエイド・ミキサー
型　　　式	KSM150シリーズ
外形寸法	幅　奥行　高さ 220・360・350㎜ (モーターヘッドを持ち上げた時　奥行 430・高さ 450㎜)
電　　　源	100V 50/60Hz
電　　　流	3.0A(15分定格)
消費電力	225W
回転数(無負荷時)	標準撹拌部品装着時　60～250rpm(無負荷時)
	アタッチメント装着時　50～200rpm(無負荷時)
容器容量	4.8L
質　　　量	10.2kg
電源コード	コードの長さ1.5m
容器サイズ(㎜)	D220・W261・H190 D H W

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

KitchenAid®

株式会社エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入総代理店です。

株式会社エフ・エム・アイ

本　社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
東京支店：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

ホームページ http://www.fmi.co.jp/

PF